SNI 2695:2017

Standar Nasional Indonesia

Sirip hiu kering
(dried shark fin)

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan produk sirip hiu kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:
SNI 2695.1:2010*, Sirip cucut kering - Bagian 1: Spesifikasi.*
SNI 2695.2:2010*, Sirip cucut kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 2695.3:2010*, Sirip cucut kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:
1 Penyederhanaan SNI sirip cucut kering 3 bagian menjadi 1 standar SNI sirip hiu kering.
2 Membatasi penggunaan bahan baku dengan memperhatikan jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku dan ketentuan internasional.
3 Syarat mutu dan keamanan produk, lembar penilaian sensori, serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21-23 September 2016 di Jakarta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 30 November 2017 sampai dengan 28 Januari 2017 dengan hasil akhir Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1 Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.

2 Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.

3 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

5 Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

6 Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

7 Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.

8 Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.

9 Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.

Sirip hiu kering

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk sirip hiu kering yaitu sirip hiu yang telah mengalami perlakuan pengeringan dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Petunjuk pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.2:2015, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011 *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan Kadar Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk Penanganan dan Pengolahan Ikan.*

Codex (CAC/GL 21-1997) *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods.*

3 Istilah dan Definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

3.1 Definisi produk

Sirip hiu kering adalah potongan sirip punggung, dada dan ekor dengan atau tanpa kulit dan daging yang berasal dari hiu yang aman untuk dikonsumsi.

3.2 Definisi proses

Sirip hiu kering adalah produk perikanan yang diolah dari bahan baku sirip ikan hiu segar atau kering melalui proses perebusan, dengan atau tanpa penghilangan kulit dan daging, perapihan dan pengeringan.

3.3 Kriteria bentuk produk

3.3.1 Utuh dengan kulit dan daging

3.3.2 Tanpa kulit dan daging

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah sirip ikan hiu segar atau kering dari jenis hiu yang tidak dilarang untuk ditangkap dan diolah sesuai dengan peraturan perundangan.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan sesuai dengan persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Persyaratan mutu es sesuai SNI 4872:2015.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan sirip hiu kering sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7*
b. Kimia - Kadar air	%	Maks.18

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan pangan (2 dari 2)

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan			
c. Cemaran mikroba		n	c	m	M
- ALT	koloni/g	5	2	10^5	10^6
- *Escherichia coli**	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella**	per 25 g	5	0	Negatif	td
d. Cemaran logam					
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,4			
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,5			
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 1			
e. Cemaran Fisik					
- Benda asing		0			

CATATAN				
	*	Untuk setiap parameter sensori		
	n	Jumlah contoh uji		
	c	2 kelas pengambilan contoh	:	jumlah maksimum contoh yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
		3 kelas pengambilan contoh	:	jumlah maksimum contoh yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun contoh melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta contoh yang lain harus kurang dari nilai m
	m	2 kelas pengambilan conto)	:	batas persyaratan maksimum
	M	3 kelas pengambilan contoh	:	batas persyaratan minimum
	Td	Tidak diberlakukan		
	Maks	Maksimum		
	Min	Minimum		

6 Pengambilan contoh

- Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
- Pengujian mikroba mengacu pada kriteria mikrobiologi Codex (CAC/GL 21-1997) *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods.*

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A dan Lampiran B. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.

7.3 Kimia

Kadar air sesuai SNI 2354.2:2015.

7.4 Cemaran logam

- Timbal (Pb) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Tabel 1.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran kimia, mikroba, dan logam yang membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk sirip hiu kering harus sesuai dengan peraturan.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori sirip hiu kering tanpa kulit

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sirip hiu kering tanpa kulit

Nama panelis : …………………………….. Tanggal: ………………………..................

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

	Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
			1	2	3	4	5
1	**Kenampakan**						
-	Permukaan bersih dari kulit luar (kulit pasir), cerah dan bersih, warna sirip putih kekuningan	9					
-	Permukaan bersih dari kulit luar (kulit pasir), cerah dan bersih, warna sirip kekuning-kekuningan agak kusam	7					
-	Permukaan masih ada kulit luar (kulit pasir) menempel, warna coklat tua atau hitam	5					
2	**Bau**						
-	Segar spesifik jenis tanpa bau tambahan	9					
-	Segar berkurang tanpa bau tambahan	7					
-	bau amonia	5					
3	**Tekstur**						
-	Liat, tidak mudah patah, kering	9					
-	Liat, tidak mudah patah, kurang kering	7					
-	Liat, tidak mudah patah, lembab	5					

Lampiran B
(normatif)
Lembar penilaian sensori sirip hiu kering dengan kulit

Tabel B.1 - Lembar penilaian sensori sirip hiu kering dengan kulit

Nama panelis : …………………………….. Tanggal: ……………………...................

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi		Nilai	Kode Contoh				
			1	2	3	4	5
1	**Kenampakan**						
-	cerah dan bersih, warna spesifik jenis, daging menempel sedikit	9					
-	cerah dan bersih, warna spesifik jenis, daging menempel agak banyak	7					
-	warna spesifik jenis, daging menempel banyak, warna coklat tua atau hitam	5					
2	**Bau**						
-	Segar spesifik jenis tanpa bau tambahan	9					
-	Segar berkurang tanpa bau tambahan	7					
-	bau amonia	5					
3	**Tekstur**						
-	Liat, tidak mudah patah, kering	9					
-	Liat, tidak mudah patah, kurang kering	7					
-	Liat, tidak mudah patah, lembab	5					

Bibliografi

[1] Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

[2] *Codex Stan 189-1993 Codex Standard for Dried Shark Fin.*

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Artati Widiarti	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Lili Defi Z	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Ai Zairin	PT Inti Samudra Hasilindo
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5i)
Anggota	:	Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
Anggota	:	Ahmad Muhamad Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro
Anggota	:	Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
Anggota	:	Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI

Mulyono – Lembaga Pengujian dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Semarang

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan